

ART DE VIVRE ROSÉ

AOP Languedoc

Créations



Presentación

Art de Vivre rinde homenaje a la cuna mediterránea, a su naturaleza preservada y a sus artistas. Su botella única, hecha de tierra natural, es una evocación de las primeras ánforas. Elaborado a partir de variedades de uva emblemáticas del sur de Francia, este vino es una invitación a celebrar un viñedo bimilenario, testigo de una civilización y un patrimonio vivo de rara belleza.



Vinificación y crianza

Las parcelas con un perfecto estado sanitario y con una buena superficie foliar se seleccionan cuidadosamente para que la uva alcance su madurez ideal. La cosecha se realiza por la noche para protegerla de la oxidación. El prensado neumático es muy suave, sólo se selecciona el zumo que gotea, los prensados se descartan. Cada variedad de uva se vinifica por separado a una temperatura de entre 16 y 18°C para obtener una buena intensidad aromática. Tras la fermentación, la mezcla revelará la complementariedad de las variedades de uva.



Notas de cata

Color rosa pálido y brillante.

En nariz, este vino presenta aromas de frutos rojos, grosella negra y fresa, así como notas florales de rosa y pomelo.

La boca es fresca, golosa y dotada de una gran persistencia aromática y un hermoso equilibrio.

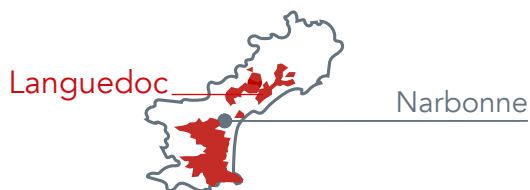
Para disfrutar a 12-13°C como aperitivo, con entradas a base de verduras y pescado. Este vino también acompañará a la cocina mediterránea y a las carnes blancas a la parrilla.

<https://es.gerard-bertrand.com/>



Variedades de uvas

Grenache, Cinsault, Syrah



GÉRARD BERTRAND